



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBERLİ MAKARNA

Nilüfer Ünsal

Yarım paket makarna  
200 gr. Kültür mantarı  
5-6 adet kırmızı biber  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Yarım su bardağı kaşar peyniri rendesi  
Tuz

Biberleri közmatikte közleyip kabuklarını soyun. Çekirdeklerini temizleyip hafif yağlanmış teflon bir kek kalıbına uçları dışarıya sarkacak şekilde dizin.

Makarnayı tuzlu kaynar suda 8-10 dakika haşlayın. Soğuk suya tutup süzün.

Mantarları yıkayıp dilimleyin ve sıvı yağda soteleyin, tuzunu ayarlayıp makarna ile karıştırın. Kaşarı da ekleyip harmanlayın ve kek kalıbına dökün. Dışarı sarkan biberleri içe doğru katlayın. Fırında 15-20 dakika pişirin. Bir süre dinlendirip kalıbı servis tabağına ters çevirin.